

מקלות מבצק גבינה וזיתים

הכנה

1. מערבבים בקערה את כל המצרכים ולשים היטב, עד לקבלת בצק, במידה והוא מרגיש רטוב מקמחים כל פעם במעט קמח.
2. יוצרים מעין נקניק, חותכים ל- 10 חתיכות, על גבי משטח מעט מקומח מגלגלים כל חתיכה למקל יפה ומניחים על מגש מרופד בנייר אפייה.
3. משפריצים שמן זית ואופים בתנור שחומם מראש 170 מעלות כ-20 דקות או שהמקלות זהובים ויפים גם בתחתית שלהם.

30 דקות ⌚

10 10 ⊕

רכיבים

- גביע גבינה לבנה רכה 5% ומעלה
- 1/2 2/1 כוסות קמח תופח כשר לפסח
- כוס זיתי קלמטה ירוקים ושחורים טבעות (כפחית שימורים מסוננת)
- גרם גבינת מוצרלה מגורדת
- 1/4 4/1 כפית מלח